



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80FRGV/2V13/P

Cod: MP01294113002

Données techniques

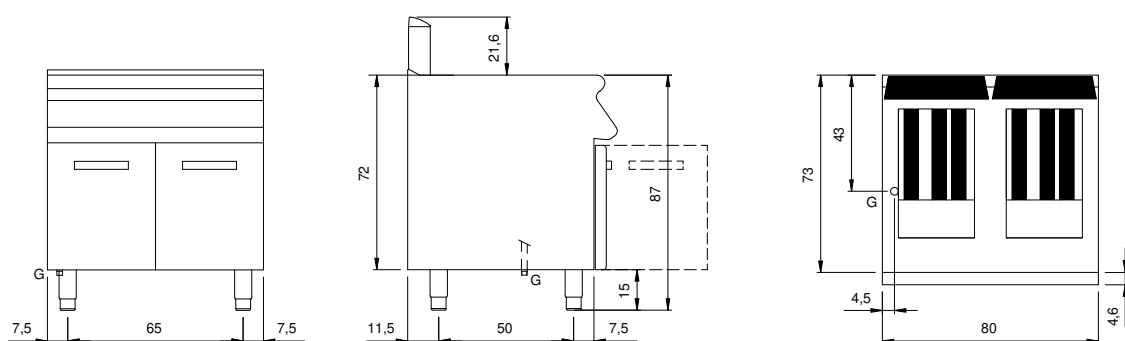
Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	800x730x870
Total puissance gaz (Kcal/h):	20637
Total puissance gaz (kW):	24
Nr. Cuve:	2
Litres cuve 1:	13
Litres cuve 2:	13
Dimensions de cuve 1 (mm):	340x342x318
Dimensions de cuve 2 (mm):	340x342x318
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1274
Poids brut (kg):	93
Volume brut (m3):	0,960

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Réchauffement:	Direct
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Réchauffage:	Brûleurs dans cuve
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Friteuse à gaz, 2 cuves capacité 13+13 litres sur placard avec portes. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Prédéfini pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cuves de cuisson en acier inox AISI 304 dotées d'espace antérieur pour l'expansion de l'huile. Collecte de déchets par zone froide. Chauffage par brûleurs à torche à haut rendement en acier inox qui ont été installés à l'intérieur de la cuve. Le chauffage est réglé par valve thermostatique de sécurité avec thermocouple. Allumage piézo-électrique. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 24 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"